

Baia DELLE Ninfe

RESTAURANT - ALGHERO

LES PROPOSITIONS DE SAISON

HORS - D' ŒUVRES

"CARPACCIO" DE POULPE AVEC TOMATE, POIVRE ROSE ET CITRON VERT

(All: 8-4) € 13,00

"BOTTARGA", ŒUFS DE MULET, SUR COEUR DE CÉLERI

(All: 7-3) € 15,00

"CARPACCIO" DE THON MARINADE AUX AGRUMES

(All: 7-4-6) € 15,00

SALADE DE FRUITS DE NOTRE MER MIXTE

(All: 8-11) € 13,00

SAUTÉ DE MOULES AVEC CROÛTON DE PAIN ÉPICÉ

(All: 1-8-6) € 12,00

PETIT POULPE SUR UNE CRÈME DE POIS CHICHES ET MENTHE

(All: 8-6) € 13,00

LES PÂTES

RIZ NOIR COMPLET VENERE AUX CREVETTES ET FLEURS DE COURGETTES

(All: 6-7-11) € 15,00

"GNOCCHI" DE POMME DE TERRE ET ÉPINARDS AVEC UNE JULIENNE DE SEICHES ET

FILET DE ROUGET FLAMBÉS AU BRANDY (All: 1-8-7-6) € 17,00

FETUCCINE AU HOMERD AVEC DES SENTEURS DE SAFRAN

(All: 1-7-11-14-6) € 25,00

"FREGOLA SARDA" PÂTES TYPIQUE DE LA SARDAIGNE AU PARFUM DE MER ET AMANDES GRILLÉES

(All: 1-8-11-6-2) € 17,00

"PACCHERI" AVEC RAGOÛT DE THON ET PESTO DE ROQUETTE SAUVAGE

(All: 1-7-6) € 17,00

SOUPE AVEC LÉGUMES FRAIS

(All: 3) €10,00



Baia DELLE Ninfe

RESTAURANT - ALGHERO

DE LA MER

LANGOUSTE DE ALGHERO

(SUR DEMANDE) gr. 100 (All: 11) € 18,00

LE POSSON DU JOUR

gr. 100 (All: 7) € 7,00

LA DAURADE DE LA BAIE GRILLÉE

(All: 7) € 20,00

LE FILET DE SAUMON EN CROÛTE DE GRAINES DE PAVOT SUR "MISTICANZA"

DE COURGETTE, POIVRONS ET GINGEMBRE (All: 1-7-6) € 20,00

LE FILET D'ESPADON ÉPICÉ SUR CRÈME D'AUBERGINES

(All: 7) € 20,00

FRITURE MIXTE DE POISSON AVEC SAUCE TARTARE

(All: 1-11-8-7) € 18,00

LA CREVETTE ROUGE GRILLÉE

(All: 11) € 23,00

LE FILET DE LOUP EN CROUTE DE PISTACHE ET CHOU ROUGE CROUSTILLANT

(All: 1-7-2) € 20,00

DE LE TERROIR

LA CÔTELETTE DE PORC GRILLÉE

€ 15,00

LA CÔTELETTE D'AGNEAU GRILLÉE AVEC SAUCE AU MIRTO

(All: 6) € 20,00

LA PAILLARD DE VEAU A LA MAÎTRE D'HÔTEL

(All: 10) € 18,00

LA CÔTE DE BOEUF 'SCOTTONA' GRILLÉE AU POIVRE NOIR

€ 25,00



Baia DELLE Ninfe

RESTAURANT - ALGHERO

LES SPÉCIALITÉS DE LA SARDAIGNE

BOUCHÉES DE MORUE AVEC LA SAUCE TYPIQUE DE ALGHERO

(All: 1-7-6) € 15,00

CHARCUTERIE DE SARDAIGNE

€ 13,00

LES ROSACES DE JAMBON ET MELON

€ 13,00

JAMBON DE SANGLIER

€ 13,00

"CHITARRA" SPAGHETTI AVEC LA SAUCE TYPIQUE DE ALGHERO

(All: 1-6-14) € 15,00

"MACARRONES DE PUNZU" PÂTES TRADITIONELLES DE SARDAIGNE AU RAGOÛT DE SAUCISSE

(All: 1-6-14) € 13,00

"CULURGIONES" PÂTES TRADITIONELLES DE SARDAIGNE DE POMME DE TERRE ET MENTHE,

AVEC TOMATE FRAÎCHE ET BASILIC (All: 1-10) € 16,00

LE FILET DE BOEUF ENVELOPÉ DE LARD DE GORGE, SUR UNE CRÈME DE PORTO,

CHAMPIGNONS "PORCINI" ET MOUSSE DE CAFÉ (All: 6-12) € 22,00

LE COCHON DE LAIT SARDE À LA BROCHE PARFUMÉ AU MYRTE

(SUR DEMANDE PUR 4 P.) € 20,00

"SEBADAS" DESSERT SPÉCIAL DE SARDAIGNE FOURRÉ DE FROMAGE ET DE CITRON,

GARNI AVEC DU MIEL CHAUD (All: 1-10-14) € 6,00

GARNITURES DU JOUR ET SALADES

€ 6,00

SALADES SPÉCIALES MIXTES

€12,00

DESSERT

LE DESSERT DU JOUR DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

(All: 1-2-10-14) € 6,00

PARFAIT AU NOUGAT AVEC "LIMONCELLO"

(All: 2-6-14) € 6,00

TIRAMISÙ

(All: 2-6-14) € 6,00

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA SARDAIGNE

(All: 10) € 13,00

FRUIT FRAIS DE SAISON

€ 6,00

*Dans le cas d'absence des produits fraîches, on utilise des produits congelés de qualité supérieure

